

# *Sablés au beurre de cacahuètes*

*Céline l'a fait*

## **D'abord, la recette du beurre de cacahuètes :**

- 180g de cacahuètes décortiquées (grillées et/ou torrifiées)
- 2-3 cc d'huile d'arachide ou de tournesol
- 3 cc de miel

Mixer les cacahuètes. Au début ça fait beaucoup de bruit, jusqu'à ce qu'on obtienne une poudre, de plus en plus fine. Puis la cacahuète commence à rendre son huile et se transforme en pâte. Pour éviter que ça chauffe trop, il faut mixer en plusieurs fois.

Dès que ça commence à se transformer en pâte, on ajoute l'huile et le miel. La pâte devient de plus en plus liquide, on arrête alors.

On peut mettre un peu plus ou un peu moins de miel et d'huile selon le goût de chacun.

## **Maintenant les sablés :**

- 100g de beurre bien mou
- 100g de sucre roux ou blanc
- 1 œuf
- 150g de farine avec levure incorporée (ou farine + 1cc de levure)
- 80g de beurre de cacahuètes

On mélange à la spatule (ou cuillère) le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène. On ajoute l'œuf et on mélange bien.

On ajoute ensuite la farine. Dès qu'elle s'incorpore, on ajoute le beurre de cacahuètes.

On mélange bien jusqu'à obtenir une pâte, un peu collante.

On forme des petits tas à la cuillère sur une plaque allant au four.

On cuit 15 min à 180°C. Ils doivent être dorées.

A la sortie du four ils sont mous, c'est normal. Il faut les mettre sur une grille à refroidir.

